

**Общая информация об упаковке в бескислородной атмосфере (ROP)  
OAR 333-150-0000, 3-502.11 и 12**

**Не требуется  
план HACCP или  
разрешение на  
отклонение от  
законодательных  
требований**

**Су-вид, быстрое  
замораживание, хранение  
в вакуумной упаковке  
менее 48 часов, если:**

1. Продукт упаковывается в бескислородной атмосфере до или после тепловой обработки, охлаждения или повторного разогрева
2. На продукте указывается время и дата помещения в вакуумную упаковку
3. Продукт извлекается из упаковки не позднее, чем через 48 часов после герметизации
4. Продукт хранится при температуре 5°C (41°F) или ниже
5. Если продукт хранится вне упаковки более 48 часов, требуется маркировка даты

**Рыба в данное исключение  
не включается**

*(Для инспекторов: см.  
руководство №02-12)*

**Требуется одобрение  
плана HACCP  
околожными властями**

**Су-вид или быстрое  
замораживание при хранении  
в герметичной упаковке  
до 72 часов**

Если холодильник оборудован системой непрерывного **электронного контроля** температуры и выполняются все остальные требования регламента, в противном случае требуется разрешение на отклонение от законодательных требований ОНА

**--ИЛИ--**

**Хранение в вакуумной  
упаковке до 14 дней при  
температуре 5°C (41°F)  
или ниже**

1. Сырая говядина, свинина, птица
2. Овощи без тепловой обработки (рекомендуется вскрыть при оттаивании)
3. Сырая рыба, которая оставалась **ЗАМОРОЖЕННОЙ** перед, во время и после упаковки (требуется вскрыть при оттаивании)

**--ИЛИ--**

**Хранение  
в вакуумной упаковке  
в замороженном виде**

Сырая говядина, свинина, птица, рыба и овощи, которые хранятся в замороженном виде, могут храниться замороженными без ограничения сроков

**Требуется разрешение  
на отклонение от  
законодательных  
требований от  
властей штата**

**Су-вид, быстрое  
замораживание при  
хранении в герметичной  
упаковке до 72 часов**

Если холодильник НЕ оборудован системой непрерывного электронного контроля температуры или оператор желает отклониться от требований регламента.

**--ИЛИ--**

**Хранение в вакуумной  
упаковке**

Все остальные продукты после тепловой обработки при хранении в герметичной упаковке более 48 часов

*Дополнительные инструкции  
см. в OAR 333-150-0000,  
глава 3-502.12 и в  
информационных бюллетенях  
ОНА №№ 2, 3 и 4.*